Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 5. Warszawa, 17 grudnia 1927 roku. № 51.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Prof. Dr. ANDRZEJ KRZEMECKI.

Pogląd na rolę teorji i praktyki w przemyśle piwowarskim.[1]

Może w żadnym przemyśle temat, który mam zamiar poniżej w krótkości poruszyć i rozwinąć, nie jest tak drażliwy, nie wywołuje tak dużej różnicy zdań, jak właśnie w odniesieniu do przemysłu piwowarskiego. I po pewnej rozwadze dochodzi się do wniosku, że napradwę niema w tem nic dziwnego, Jest to, można powiedzieć, rzecz zupełnie naturalna, uwarunkowana i umotywowana niezwykłym rodzajem produktu konsumcyjnego, jakim jest piwo, którego natura, własności i dobroć zależne są od tak nieskończenie długiego szeregu czynników, że orjentowanie się w nich, ich ujarzmienie i opanowanie jest w chwili obecnej bardzo dalekie od rzeczywistości i jak wnosić można, nieprędko jeszcze a może i nigdy, taką rzeczywistością, w ścisłem znaczeniu słowa, nie stanie się. Może powiedzą Szan. Panowie, że jestem za wielkim pesymistą i zamiast powiedzieć coś nowego, pocieszającego, stawiam tak smutne horoskopy. Mam jednak przekonanie, że jakkolwiek nie chcę ani sam być pesymistą ani nikogo na ten smutny ton nastrajać, to jednak i Szan. Panowie jeżeli odrazu jeszcze nie podzielają mego zdania, to przy dalszych rozważaniach, do niego więcej lub mniej się zbliżą.

Rozważmy najpierw nieco bliżej naturę i sposób powstania samego produktu, jaki obecnie nazywamy piwem i porównajmy go z różnemi innemi gatunkami wytworów a w naturze i istocie ich uderzy nas odrazu duża różnica, przemawiająca wymownym językiem na korzyść tych innych przemysłów a na niekorzyść a raczej na dużą skomplikowaność pracy w piwowarstwie. Nie chcąc przytaczać jako przykładów różnych gałęzi przemysłów, wchodzących w zakres technologji chemicznej nieorganicznej, jak fabrykacja sody, kwasu siarczanego, superfosfatów etc. gdzie surowcami są materjały mineralne, chemicznie dostatecznie znane, jak też znany jest przebieg procesów chemicznych, jakie w toku roboty zachodzą, pozwolę sobie porównać piwowarstwo bodaj z kilku innemi gałęziami przemysłów rolniczych, aby wykazać słuszność mego wniosku, że piwowarstwo należy do najtrudniejszych działów przemysłu organicznego w ogólności a rolnictwa w szczególności.

Krochmalnictwo, którego zadaniem jest wyrób krochmalu, znajduje produkt swego wytworu już jako materjał gotowy w formie ziarnek skrobi, nagromadzonych w tkankach roślinnych (w bulwach ziemniaczanych, ziarnach zbożowych i t. p.). Producent krochmalu ma tylko wydobyć ziarnka skrobi, bacząc by przy możliwie najmniejszym nakładzie pracy i kosztów w toku fabrykacji jaknajmniej uronić z wydobywanego gotowego już wytworu natury, aby go zebrać w formie najczystszej, a zatem usunąć wszystko, co z tkanek roślinnych pochodzi, a nie stanowi ziarn skrobi. Jasnem tutaj wydać się musi, że postęp w tej gałęzi przemysłu zależnym jest niemal jedynie od stopnia doskonałości i sprawności urządzeń maszynowych i aparatury— procesów chemicznych jest w toku roboty bardzo niewiele, a i te manipulacje chemiczne, jakie tu wchodzą w grę, nie mają wcale dotknąć samego wytworu, to jest ziarn skrobiowych. Z tych to zasadniczych względów przemysł krochmalniczy raczej powinien zamieścić się w ramach technologji mechanicznej, niż chemicznej, podobnie jak np. papiernictwo i t. p.

Zasadniczo podobny, jednak więcej skomplikowany jest przemysł cukrowniczy. I tu istota wytworu tego przemysłu, t. j. cukier (saccharosa) jest w tkankach cukrodajnych roślin (trzcina cukrowa, burak cukrowy i t. p.) jako taki w formie gotowego związku zawarty. Zadaniem przemysłu jest wydobycie tego cukru w formie stałej i zupełnie czystej.

I w tym przemyśle gros manipulacji przedstawiają czynności mechaniczne, a procesy chemiczne, przebiegające w toku fabrykacji, mają objąć inne związki,

[1]) Odczyt, wygłoszony na Zjeździe Związku Piwowarów w Polsce, który się odbył dnia 11 Grudnia 1927 r. w Warszawie.

aby je z rozczynu cukrowego usunąć. Idee chemiczne w tym przemyśle dotyczą jedynie sposobów usunięcia sumy ciał, zanieczyszczających sok buraczany. W sprawności, wydajności i wogóle rentowności fabrykacji odgrywają i tu decydującą rolę głównie urządzenia mechaniczne, to też można powiedzieć, że żadna z gałęzi przemysłu nie może poszczycić się tak wysoko postawioną i udoskonaloną aparaturą, jak nowoczesne cukrownictwo i nie dziw, że różne inne przemysły wzorują się pod tym względem na cukrownictwie, przejmując bądź to wprost bądź to z małemi modyfikacjami rozmaite jego urządzenia dla swoistych celów. Chociażby dla przykładu wspomnę o spławniach buraczanych, wprowadzonych obecnie powszechnie w krochmalniach i gorzelniach, o centryfugach czyli wirówkach, które tak powszechne znajdują dzisiaj zastosowanie w fabrykach drożdży prasowanych nowszych systemów, w zakładach przemysłowych mleczarskich o t. zw. vacuumaparatach, wprowadzonych do większych fabryk marmolady, soków owocowych, o błotniarkach czyli prasach filtrowych, które spotykamy w fabrykach parafiny, a w browarze stały się od dziesiątków lat podstawową ideą jednego z najbardziej skwapliwie wprowadzanych aparatów pod postacią filtrów do piwa, a w nowszych czasach w formie pras względnie filtrów zacierowych walczą o lepsze z szanownemi pod względem wieku i zasługi kadziami klarującemi.

Rozpatrzmy dalej inne przemysły z piwowarstwem w bliższym pozostające związku. Dotąd wspomniane i krótko poruszone krochmalnictwo i cukrownictwo mają z piwowarstwem tę cechę wspólną, że zajmują się przeróbką płodów rolniczych i z tego tytułu wchodzą w ramę technologji rolniczej, a przynależność tę warunkuje jeszcze i ta wspólna cecha, że przemysły te dostarczają gospodarstwu rolnemu cennych odpadków, grających bardzo ważną rolę karmy dla bydła bądźto w formie pulpy ziemniaczanej, bądźto wysłodzonej krajanki buraczanej, lub wreszcie młóta i kiełków słodowych — nadto cukrownictwo z piwowarstwem mają jeszcze ten wspólny punkt, że ich wytwory są przedmiotem bezpośredniej konsumcji ludzkiej.

Dalszym pokrewnym piwowarstwu przemysłem rolniczym jest gorzelnictwo i wyrób drożdży. Mam tu na myśli tylko gorzelnictwo i drożdżarstwo rolnicze, a więc tylko takie przedsiębiorstwa, które przerabiają jedynie produkty rolnicze, lub produkty odpadkowe z przetwórni płodów rolniczych jak np. melasę. W przemysłach tych widzimy jeszcze większe pokrewieństwo z piwowarstwem, bądź to z tego względu, że spotykamy się tu z temi samemi surowcami jak jęczmień, bądź też w toku fabrykacji z temi samemi procesami (słodowanie, zacieranie) a najistotniejszą spójnią kojarzącą je niejako w jedno ogniwo jest proces fermentacji alkoholowej. Jeżeli dołączymy do tej plejady jeszcze przemysł winowy, obejmujący zarówno wyrób win gronowych, jak też wszelkiego rodzaju win owocowych, zbożowych etc. to całą tę grupę przemysłów możemy ująć w osobną ramę przemysłu fermentacyjnego.

Znając tajniki i bolączki wszystkich tu wymienionych gałęzi przemysłu fermentacyjnego, uznać należy, że najbardziej zawiły i najtrudniejszy do opanowania jest jednak przemysł piwowarski. I nietrudno udowodnić dlaczego tak jest.

Weźmy najpierw piwowarstwo w zestawieniu z winiarstwem. Wytwór jednego i drugiego przemysłu jest bezpośrednim przedmiotem konsumcji ludzkiej, a ponieważ napojów tych nie można zaliczyć, przynajmniej w obecnej jeszcze chwili — do artykułów niezbędnego zapotrzebowania, pomijając narazie kwestję czy przynajmniej odnośnie do piwa jest to słuszne, więc każdy fachowiec wie jak ciężko jest przy tego rodzaju artykułach wszelakim wymogom i gustom konsumentów zadość uczynić. Komu zatem łatwiej przychodzi te trudności przezwyciężyć winiarzowi, czy piwowarowi? Możnaby w tem miejscu przytoczyć dużo bolączek jednej i drugiej strony, jednak znacznie więcej i co do stopnia natężenia cięższych dolegliwości może przedstawić niestety piwowar. Fabrykant wina ma w formie moszczu winogronowego czy owoco-

wego gotowy już rozczyn cukrowy, który należy poddać tylko fermentacji. Jakkolwiek skład chemiczny samego moszczu, zwłaszcza z owoców i jagód, można sztucznie przez dodatek cukru, kwasów, garbników etc. odpowiednio skorygować, to zasadniczej natury samego moszczu, która jest główną podwaliną gotowego napoju, dalece zmienić nie można i sprawa ta nie obciąża zbytnio umysłu producenta. O ile przebieg fermentacji odbędzie się prawidłowo i dalsze manipulacje zostaną w należyty sposób i w właściwym czasie wykonane, produkt musi być w swoim rodzaju dobrym.

Wejdźmy teraz w skórę piwowara. Ile kosztuje go pracy i zabiegów, zanim ze słodu, chmielu i wody dojdzie do brzeczki, tego pełnego tajemnic tworu, co do którego niezawsze napewno wiadomo, co tam w trawie piszczy i jaki produkt, przy dalszej sumie nawet sumiennej i troskliwej pracy, w rezultacie wypadnie. Wiadomo, że przy wyrobie wina, łatwiej napój zupełnie klarowny otrzymać częstokroć nawet bez stosowania specjalnych zabiegów a o ile nawet uciekanie się do pewnych manipulacji w tym kierunku okaże się koniecznem, to prędzej dobry i trwalszy skutek da się osiągnąć przy winie, niż przy piwie. Samo przez się zrozumiałem jest, że wino, będąc z reguły napojem bogatszym w alkohol i kwasy, jest nietylko produktem trwalszym, ale nadto, w miarę dłuższego przechowywania, staje się artykułem, zyskującym znacznie na dobroci, a temsamem na wartości czego o piwie poza pewnemi ograniczeniami powiedzieć nie można. Troska o zapewnienie piwu trwałości, na czas bodaj tylko ograniczony, bo chociażby tylko na okres kilku tygodni, nastręcza piwowarowi często niemałe, a niekiedy nawet niedające się pokonać trudności. Uciekanie się do pasteuryzowania jest w browarze, z różnych znanych zresztą powodów, niechętnie stosowane, a użycie chociażby w bardzo umiarkowanych dozach jakichkolwiek sztucznych środków konserwujących, które z natury rzeczy muszą być antyseptykami, naraża przedsiębiorstwo na srogie konsekwencje prawne.

Piwowar ma nadto dokonać jednej sztuki więcej, niż producent zwykłego wina, mianowicie, ma on sprawić, aby piwo wykazywało zadawalniającą pienistość i piankowatość. Od ilu czynników ta jedna z najistotniejszych własności piwa jest zależna, jak trudne jest osiągnięcie i utrzymanie w piwie tej właściwości, świadom jest każdy piwowar aż nadto dobrze. Od tej troski wolny jest zupełnie producent zwykłego wina, zaś fabrykant wina musującego rozporządza łatwiejszemi środkami i sposobami do wyrobienia swego szampana, od którego zresztą nie żąda się takiego rodzaju piankowatości jak od piwa.

Przemysł gorzelniany i drożdżarski, rozpatrywany jako przemysł rolny, operuje wprawdzie podobnie jak piwowarstwo takiemi samemi procesami enzymatycznemi i fermentacją alkoholową odczuwa także podobne bolączki jak piwowarstwo, jednakowoż większe lub mniejsze niepowodzenie w gorzelni nie może mieć w tym stopniu niemiłych następstw jak w browarze.

Tłumaczy się to tem, że produkt obu powyżej wymienionych wytwórni nie jest bezpośrednim przedmiotem konsumcji ludzkiej więc różne niedomagania w jakości artykułu łatwiej dadzą się ukryć; mogą one ostatecznie zniżyć więcej lub mniej jego cenę, lecz nie czynią go produktem nie do użycia, a tem samem bezwartościowym, jak to się nierzadko z piwem zdarza. Czy gorzelnia wyrobi spirytus surowy więcej czy mniej czysty, jest to poniekąd rzeczą obojętną, bo o ile produkt idzie do denaturowania, zanieczyszczenie spirytusu w tym wypadku jest zupełnie bez znaczenia, o ile idzie do rektyfikacji, większa ilość zanieczyszczeń w surówce również nie odgrywa istotniejszej roli dla sprawności działania obecnie tak udoskonalonych aparatów rektyfikacyjnych. Mniejsza wydajność w spirytusie z powodu mniej zadawalniającego odfermentowania da się również w gorzelni poniekąd łatwiej przeboleć, bo otrzymuje się w tym razie więcej wartościowy jako karma — wywar. Był nawet okres przed wojną, kiedy niemieckie pisma fachowe wentylowały sprawę, czy nie byłoby korzystniej dla gorzelni rolniczych, nie dążyć wcale do osiągania wysokich wydajności w spirytusie, a natomiast produkować tuczniejszy wywar t. zw. „Mastschlempe" i obecnie jeszcze odzywają się od czasu do czasu głosy w tym sensie.

(Ciąg dalszy nastąpi).

JESIENNY ZJAZD ZWIĄZKU PIWOWARÓW POLSKICH W POZNANIU.

Jesienny Zjazd Piwowarów, zgodnie z zapowiedzią zjazdu wiosennego, odbył się tym razem w stolicy na skutek zaproszenia Zgromadzenia Piwowarów m. st. Warszawy (Cech piwowarów) i Zjednoczonych Browarów Warszawskich p. f. „Haberbusch i Schiele".

Zjazd zaszczycili swoją obecnością pp. profesor Tadeusz Chrząszcz z Poznania i prof. Andrzej Krzemecki z Krakowa.

Już sam program zjazdu, zapowiadający ciekawe odczyty niestrudzonych naszych uczonych, pracujących na niwie przemysłu fermentacyjnego i doniosłe dla zrzeszeń piwowarskich wnioski, przedstawiał się niezwykle interesująco. Nic też dziwnego, że zjazd był liczniejszy jak zazwyczaj, a przybyli reprezentowali wszystkie dzielnice Polski.

Dnia 10 b. m. licznie zebrani w pracowni analitycznej Zjednoczonych Browarów Warszawskich uczestnicy w ciepłych słowach byli powitani przez Zarząd Browaru w osobie Prezesa p. Jana Patzera i Starszego Zgromadzenia Piwowarów m. st. Warszawy p. Tadeusza Lampego. Po zwiedzeniu browaru i dokonaniu pamiątkowego zdjęcia udano się do sali restauracji p. Węglińskiego na Krakowskiem Przedmieściu Nr. 87, gdzie rozpoczęto obrady pod przewodnictwem wybranego jednogłośnie prezesa p. Chocieszyńskiego z Ostrowia. Na sekretarza powołano pp. Kempego z Gniezna i Kiwerskiego z Okocimia.

Przewodniczący, witając w krótkich słowach przybyłych i dziękując pp. Profesorom za ich łaskawy udział w zjeździe, komunikuje zebranym, że Związek Piwowarów Polskich w Poznaniu w uznaniu zasług położonych dla rozwoju piwowarstwa w Polsce postanowił mianować członkami honorowymi związku pp. prof. Tadeusza Chrząszcza, Andrzeja Krzemeckiego i p. I. Waberskiego, właściciela browaru w Gnieznie, na znak czego wręcza obecnym artystycznie wykonane dyplomy honorowe, z żalem stwierdzając, że p. J. Waberski niestety nie był w możności przybyć na Zjazd z powodu nadwątlonego zdrowia.

Po przemówieniu p. profesora A. Krzemeckiego zebrani w skupieniu wysłuchali odczytu p. prof. T. Chrząszcza.

Niestety, w krótkiem sprawozdaniu i nie posiadając żadnych notatek, nie jesteśmy w możności chociażby streścić słów wielce Szanownego Prelegenta. Wykład jasny, zwięzły i treściwy o głównych źródłach niebezpieczeństw czyhających na powodzenie pracy piwowara i przyczynach niepowodzeń, był wysłuchany w dużem skupieniu a burzliwe oklaski w części tylko wyrazić mogły wdzięczność i uznanie słuchaczów.

Z powodu spóźnionej pory obrady przerwano, ażeby przyjąć posiłek, którym podejmowały gości Zjednoczone Browary Warszawskie.

Na przyjęciu reprezentowali gospodarzy Prezes p. Jan Patzer i St. Zgr. Piw. m. st. Warszawy p. Tadeusz Lampe.

Ożywiona pogawędka koleżeńska, podczas której spełniono moc toastów, przeciągnęła się do późnej godziny.

Następny dzień obrad rozpoczęto uroczystą Mszą Świętą w kościele OO. Karmelitów odprawioną staraniem Cechu Piwowarów na intencję zjazdu. Po modłach przystąpiono do dalszych obrad, w których, z racji święta, uczestniczyło jeszcze więcej członków aniżeli w dniu poprzednim.

Obszerne sprawozdanie oświetlające nader pożyteczną działalność Związku poprzedziło wybory nowego zarządu w skład którego weszli: prezes p. Chocieszyński, wice-prezes p. Tadeusz Lampe, skarbnik p. Kaczmarek, sekretarz p. Kempe i zastępca sekretarza p. Kiwerski.

Ku ogólnemu żalowi, tłumacząc się brakiem czasu i nawałem pracy, kategorycznie odmówili przyjęcia mandatów pp. Borowicz i Michalski.

Po ustaleniu składek i sprawozdaniu skarbnika p. Kaczmarka, przewodniczący p. Chocieszyński komunikuje zebranym, że z powodu likwidacji Cechu Warszawskiego, z mocy wchodzącej w życie ustawy przemysłowej, zachodzi potrzeba zmiany nazwy związku na „Związek Piwowarów w Polsce" i pewnych punktów ustawy z racji rozszerzenia działalności na cały obszar państwa. Zjazd więc obecny jest doniosłym momentem fuzji dwu organizacji piwowarskich w jedną, która okrzepnie, a przez to będzie w możności rozwinąć znacznie szerszą działalność dla dobra piwowarów i piwowarstwa.

Przedstawiciel Cechu p. Tadeusz Lampe, nawołując do zrzeszenia się, wzywał członków cechu do zapisywania się na listę związku, chociaż formalnie Cech Warszawski jeszcze istnieje, a będzie dopiero rozwiązany po zebraniu likwidacyjnem.

Właściwie obrady na tem zakończono i postanowiono wysłać depesze do pp. Prezesów dzielnicowych związków browarów.

Po śniadaniu, spożytem w niezwykle miłym nastroju, wysłuchano odczytu p. prof. A. Krzemeckiego z Krakowa na temat „Pogląd na rolę teorji i praktyki w przemyśle piwowarskim".

Niezwykle interesujący temat, w szczególności dla naszego piwowarstwa, był prawdziwą ucztą dla słuchaczy a długotrwałe owacje były dowodem tej serdeczności i wdzięczności jaką darzy swoich pionierów świat piwowarski.

Odczyt p. Profesora A. Krzemeckiego drukujemy.

Dyskusja nad tematem powoli przerodziła się w koleżeńskie zebranie, które było właściwem zamknięciem zjazdu a wśród uczestników pozostawi jaknajmilsze wspomnienia.

———

NASZE WYDAWNICTWA.

Tadeusz Lampe — *Przewodnik Młodego Piwowara* — Nakład Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej — str. 241. Cena 10 zł. wraz z przesyłką.

Dawno oczekiwany, a tak upragniony w szczególności przez młodzież piwowarską podręcznik jest pierwszym tego rodzaju wydawnictwem doby powojennej. Opracowany nadzwyczaj drobiazgowo w formie pytań i odpowiedzi, zwięzły i jasny, obejmujący wszystkie dziedziny piwowarstwa, opatrzony licznemi tablicami przerachowań, będzie naprawdę przewodnikiem młodego piwowara. Pomimo jednak tak skromnego tytułu dla starszego piwowara jest pożądaną podręczną lekturą i znaleźć się powinien w bibljotece każdego browaru.

Autor położył tu wiekopomne zasługi dla piwowarstwa i założył podwaliny naszej literatury zawodowej, za co nasze skromne wydawnictwo składa Mu należny hołd.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Trudności, jakie napotykają browary przy częściowym rozładunku wagonów na stacjach pośrednich, z powodu zbyt krótkiego postoju pociągów towarowych, niejednokrotnie zmuszają prowadzących transport do żądania odczepienia wagonu. Nowe nadanie do stacji krańcowej częściowo wyładowanego wagonu opóźnia zazwyczaj przewóz o 24 godziny.

C. Z. P. P. i S. zwrócił się do Ministerstwa Komunikacji o zmianę przepisów w tem znaczeniu, ażeby na większych stacjach pośrednich na żądanie prowadzącego — wagon z piwem, wysłany do stacji krańcowej, mógł być do częściowego rozładunku odczepiony i wysłany następnym pociągiem bez żadnych formalności a tylko na podstawie listów przewozowych od stacji nadania do stacji krańcowej.

———

Ministerstwo Skarbu zwróciło uwagę na okólnik Nr. 84 z dnia 15 grudnia 1924 r. L. DPO. 7.575/III/24, którym wyjaśniono, że zakłady gastronomiczne: restauracje, cukiernie, kawiarnie, mleczarnie oraz piwiarnie winny być zaklasowane do III kategorji handlowej, o ile w tych przedsiębiorstwach, oprócz piwa żadnych innych trunków się nie sprzedaje, a ilość zatrudnionych pracowników nie przekracza 10 osób, licząc w tem właściciela i członków jego rodziny w tych zakładach pracujących.

Do Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w R. P.:

Na zapytanie tutejsze czy obowiązujące przepisy na prywatne korzystanie z automatycznych funtowych wag do słodu „Chronos", nabytych przez niektórych przedsiębiorców browarów w celu własnej prywatnej kontroli zużycia słodu, Główny Urząd Miar nadesłał następujące wyjaśnienie:

O ile automatyczne wagi „Chronos", ważące w funtach rosyjskich, używane są w browarach tylko do wewnętrznej kontroli zużycia słodu, nie mającej wpływu na ocenę jakichkolwiek świadczeń (np. na wymiar robocizny), to wagi te nie podlegają żadnym wymaganiom, wynikającym z przepisów prawa o miarach, a więc niema podstawy do wymagania przerobienia ich na kilogramowe.

Z uwagi na powyższe nie należy wymagać od przedsiębiorców browarów przeróbki ustawionych w browarach funtowych wag „Chronos" na kilogramowe ani też i zabezpieczać te wagi.

Do wag tych także jako funtowych niema zastosowania § 53 początek ust. 2 i § 77 rozp. Min. Skarbu z dnia 25.VIII.1924 r. w sprawie wykonania ustawy o opodatkowaniu piwa (D. U. R. P. z roku 1924 Nr. 90, poz. 850).

Dyrektor Departamentu

(—) *Wojtowicz.*

Niniejszem powiadamiamy WPanów, iż z początkiem r. p. ukaże się w druku Rocznik II-gi wydawnictwa „Przewodnik Przemysłu i Handlu Polskiego", będącego jedyną w kraju encyklopedją gospodarczą, redagowaną przez najwybitniejszych ekonomistów z pp. Dr. Leonem Pączewskim, Al. Jackowskim, Dr. L. Fallem, Juljanem Kołomyjskim, B. Rzepeckim, Fr. Królikowskim i Alfredem Siebeneichenem na czele.

W dziale poświęconym przemysłowi zostanie zamieszczony obszerny artykuł, opracowany w porozumieniu z naszą organizacją, a obrazujący stan przemysłu piwowarskiego w Polsce.

Wobec tego, zwracamy uwagę WPanów na to wydawnictwo zaznaczając, że zasługuje ono całkowicie na poparcie, ze względu na poważny charakter propagandowy i te korzyści handlowe, jakie może przynieść naszemu przemysłowi.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	7/XII.	43.00 zł.
	9/XII.	42.75 zł.
	12/XII.	42.50 zł.
	13/XII.	42.50 zł.
Bydgoszcz	7/XII.	40 — 41 zł.
	9/XII.	40 — 41 zł.
Katowice.	7/XII	49 — 52 zł.
	9/XII.	49 — 52 zł.
	12/XII.	49 — 52 zł.
	13/XII	49 — 52 zł.
Lwów.	12/XII.	39 — 41 zł
	13/XII.	38 — 39 zł.
Poznań.	7/XII.	39.50 — 41 zł.
	9/XII.	39.50 — 41 zł.
	12/XII.	39.50 — 41 zł.
Wilno.	13/XII.	45 zł.

Berlin.	7/XII.	220 — 268 mk. n.
	9/XII	220 — 268 mk. n
	12/XII.	220 — 268 mk. n.
	13/XII.	220 — 267 mk. n.
Hamburg.	7/XII.	12.15 flh Dun. Ros.
	12/XII.	11.90 flh. "
	13/XII.	11.90 flh. "
	9/XII.	12.12½ flh. La Plata
	12/XII	11.95 flh. "
	13/XII.	12.10 flh. "
Chicago.	7/XII.	Malting 85 — 92 cts. za bushel
	9/XII	Malting 85 — 92 cts. za bushel
	11/XII.	Malting 85 — 93 cts. za bushel
	12/XII	Malting 85 — 98 cts za bushel
	13/XII.	Malting 86 — 94 cts. za bushel
Nowy York.	7/XII.	Malting 100 cts. za bushel.
	9/XII	Malting 101 cts za bushel.
	13/XII.	Malting 101 cts. za bushel.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.